

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga Tugas Akhir yang kami buat dalam bentuk Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi dengan Judul Buku Resep *Lé Artistic Homemade Tartlet* ini ditujukan untuk melengkapi syarat kelulusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Disadari bahwa tanpa adanya bantuan doa dan dukungan dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, tim penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah ikut terlibat dalam penyelesaian Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini, yaitu kepada :

1. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan dosen ketua penguji.
3. Ibu Rosdiana Pakpahan, S.Par., M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam pembuatan rancangan buku resep ini.
4. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku dosen Penasihat Akademik penulis di Universitas Pelita Harapan yang telah membimbing, membantu dan memberikan saran kepada penulis dalam pelaksanaan tugas akhir;

5. Bapak Vincentius Nonot Y., S.Sos, M.M., selaku dosen Penasihat Akademik penulis di Universitas Pelita Harapan yang telah membimbing, membantu dan memberikan saran kepada penulis dalam pelaksanaan tugas akhir;
6. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T. selaku dosen penguji.
7. Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par. selaku dosen penguji.
8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan;
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif;
10. Staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis dalam mencari referensi-referensi pembelajaran hingga lulus kuliah.
11. Kepada orang tua dan saudara/I dari masing-masing penulis yang sangat mendukung dalam pembuatan tugas akhir; baik materi dan non-materi.
12. Kepada teman-teman seperjuangan, kelas Hotel C angkatan 2016 yang telah menjalankan perkuliahan bersama-sama.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis ucapkan maaf yang sebesar-besarnya jika ada kesalahan dalam kata-kata pada penulisan tugas akhir ini. Demikian tugas akhir ini penulis buat untuk memenuhi salah satu syarat akademis guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par), penulis ucapkan terima kasih.

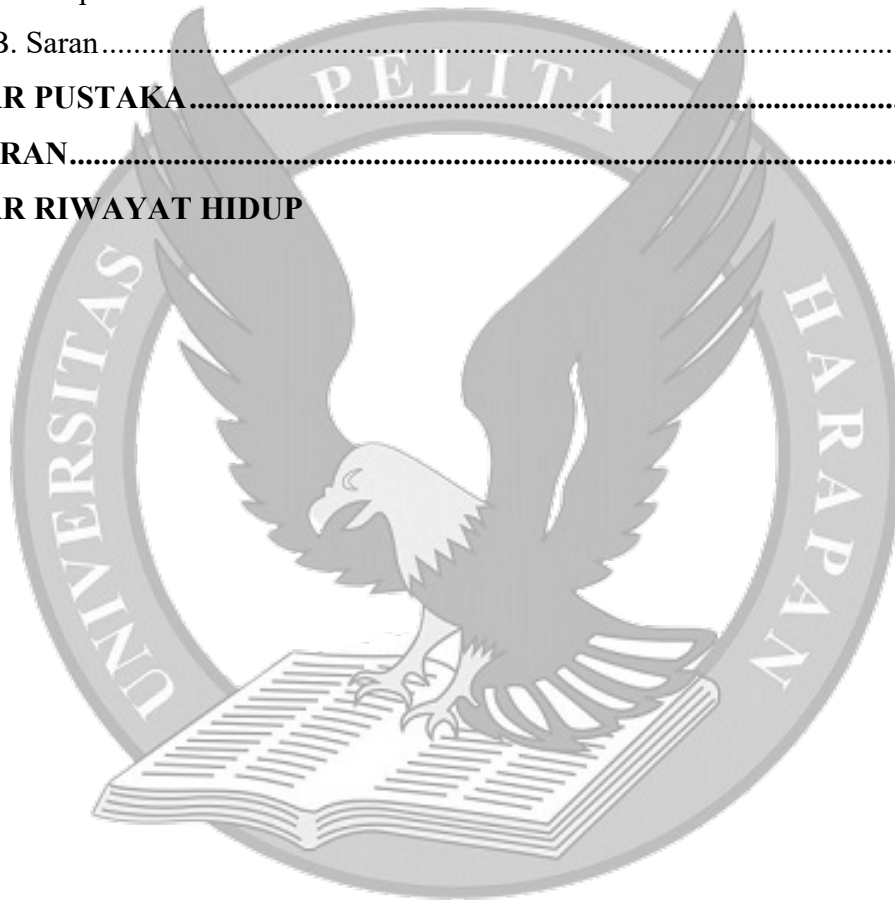
Tangerang, 18 Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

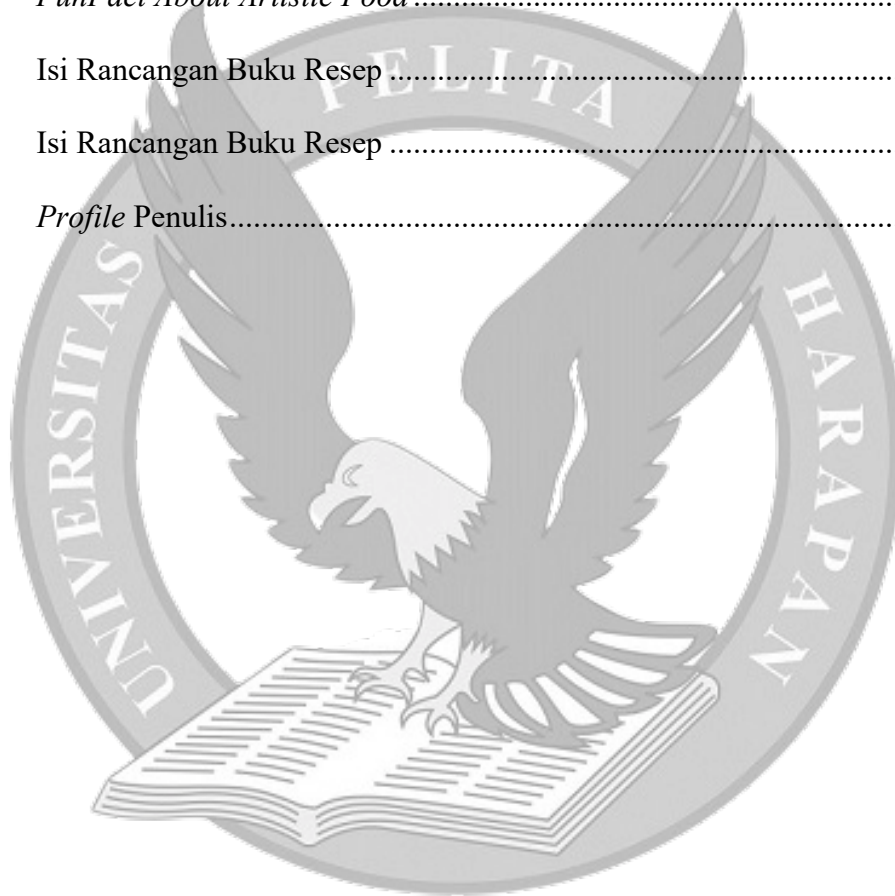
	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABLE	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	4
C. Target Pembaca	4
BAB II BAHAN-BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk	6
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	10
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	13
B. Pengumpulan Data.....	16
1. <i>Banana Toffee</i>	18
2. <i>Butterscotch Tartlet</i>	18
3. <i>Red Velvet Cream Cheese Tartlet</i>	19
4. <i>Matcha Ganache Tartlet</i>	19
5. <i>Rum Raisin Tartlet</i>	19
6. <i>Pistachio Tartlet</i>	19
7. <i>Sweet Potato Tarlet</i>	19
8. <i>Caramelized Peanut Tartlet</i>	20
9. <i>Coconut Cream Tartlet</i>	20

10. <i>Fermented Cassava with Coconut Tartler</i>	20
C. Penetapan Isi Rancangan Buku	20
D. Lay-Out Rancangan Buku	25
E. Editing Rancangan Buku	29
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil	31
B. Evaluasi	32
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rancangan Cover Buku Resep.....	25
2.	Kata Sambutan Dosen Pembimbing	25
3.	Daftar Isi Buku Resep.....	26
4.	<i>Introduction What Is Tartlet</i>	26
5.	<i>FunFact About Artistic Food</i>	27
6.	Isi Rancangan Buku Resep	27
7.	Isi Rancangan Buku Resep	28
8.	<i>Profile Penulis</i>	28



DAFTAR TABEL

No. Table		Halaman
1.	Bahan Pembuatan Produk	6
2.	Peralatan Pembuatan Produk	11
3.	Proses Kegiatan Proyek Akhir	14
4.	Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep	21



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan

- A. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik
- B. Daftar Panelis Terlatih
- C. Proses Pembuatan *Lé Artistic Homemade Tartlet*
- D. Hasil Uji Mutu Hedonik
- E. Nilai Rata-Rata Uji Mutu Hedonik
- F. Nilai Ranking Uji Mutu Hedonik
- G. Uji Panelis Melalui Aplikasi *Zoom*
- H. Kuesioner Uji Panelis
- I. Hasil Produk *Lé Artistic Homemade Tartlet*

